Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 24 marca 1928 roku. № 13.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

O byłej Stacji Doświadczalnej w Warszawie.

Mam przed sobą „Pamiętnik Narodowego Zjazdu Techników Polskich w Warszawie w roku 1917". Gruby tom, w kórym opublikowano szereg referatów i rezolucji zjazdu, opracowanych przez najwybitniejsze jednostki, pracujące na polu technicznem. Z każdego zdania bucha wprost ten wielki zapał, wielkie projekty i plany szerokich zamierzeń, których pobudką było przeczucie bliskiego powstania Państwa Polskiego i tego ogromu pracy, jaki nas czekał przy odbudowie gospodarczej naszej ojczyzny.

Między innemi opublikowano kilka referatów z dziedziny piwowarstwa; jeden z nich, pod tytułem „Sprawa Stacji Doświadczalnej Zgromadzenia Piwowarów Warszawskich" wygłoszony przez ś. p. Józefa Reycha nasuwa pewne refleksje i daje smutny obraz tego, jak wysiłki światlejszych jednostek rozbijały się o obojętność i niezrozumienie własnego interesu szerszych mas przemysłu piwowarskiego.

Mowa tu o stacji doświadczalnej piwowarskiej, założonej w Warszawie już w roku 1898, a obecnie, niestety, już nieistniejącej.

Co mówi o tem prelegent?

„Rok bieżący (1917) jest już dwudziestym rokiem istnienia Stacji Doświadczalnej, można więc zapytać, co ona zrobiła i co zrobić mogła?"

„Przedewszystkiem zaznaczyć trzeba, że zrobić mogła dużo, ale stale walczyła z brakiem funduszów, a wskutek tego i sił wykonawczych, gdyż miała tylko jednego kierownika bez pomocy". Dalej: „Nie wszyscy jednak należycie uwzględniali korzyści, jakie Stacja dawała i jakie przy lepszych warunkach istnienia dawaćby mogła piwowarstwu krajowemu".

„Jak wspomniałem poprzednio liczba członków Delegacji piwowarskiej zaczęła się zmniejszać i wskutek tego ciężar utrzymania Stacji rozkładał się na coraz mniejszą ilość browarów".

„Odpadały przedewszystkiem browary prowincjonalne. Browary warszawskie ponosiły ciężar utrzymania Stacji, nie chcąc niszczyć instytucji, która przez szereg lat zdobyła doświadczenie i zgromadziła sporo materjału dotyczącego różnych dziedzin piwowarstwa krajowego".

„Większość tych browarów nie była osobiście zainteresowana w istnieniu Stacji, gdyż miała własne laboratorja i chemików, pomimo to utrzymano Stację Doświadczalną do lipca roku 1913 na rachunek kilku większych browarów".

„Gdy wszelkie i liczne usiłowania pociągnięcia browarów prowincjonalnych do współpracy w utrzymaniu Stacji, jako instytucji mającej dobro całego piwowarstwa krajowego na widoku, nie doprowadziły do wyników pożądanych, browary warszawskie oświadczyły, że całego ciężaru utrzymania Stacji Doświadczalnej nadal ponosić nie mogą".

„Ażeby zaś nie spowodować bezwzględnego upadku tak potrzebnej placówki pracy zawodowej, cztery browary warszawskie, a mianowicie: Tow. Akc. Haberbusch i Schiele, oraz firmy: K. Machlejd, E. Reycha Synowie i Seweryn Jung, postanowiły zaproponować kierownikowi Stacji układ następujący:

„Kierownik otrzyma na własność całkowite urządzenie Stacji Doświadczalnej, oraz coroczne subsydjum w ilości rb. 1.500 do lipca r. 1917 z warunkiem, aby prowadził Stację na własny rachunek w dotychczasowym kierunku. Sumę rb. 1.500 rocznie, powyżej wymienione firmy zobowiązały się wpłacać w równych częściach".

„Ponieważ przy zakładaniu kursów piwowarstwa, Kasa Zgromadzenia Piwowarów Warszawskich poniosła część kosztów urządzenia laboratorjum w sumie 3.000 rb., a urządzenia te przekazano na własność kierownikowi, przeto firma Haberbusch i Schiele zaofiarowała się z gotowością zwrócenia Kasie Zgromadzenia Piwowarów sumy rb. 3.000".

Dalej: „Gdyby nie wojna możeby Stacja mogła istnieć, jako własność prywatna, jeśliby cztery browary warszawskie chciały ją w dalszym ciągu subwencjonować".

„W dzisiejszych wszakże warunkach, a nawet bezpośrednio po skończeniu wojny, jest to zupełnie niemożliwe".

„Stacja Doświadczalna Zgromadzenia Piwowarów jest więc skazana na zagładę i upadnie jeśli nie znajdziemy sposobu aby ją utrzymać".

„Dziś, gdy mamy obowiązek myśleć i myślimy o odbudowaniu kraju, gdy zewsząd rozlegają się głosy wołające o wykształcenie zawodowe, gdy potrzeba instytucji, znających i badających potrzeby wszystkich gałęzi przemysłu polskiego... dziś mamy pozwolić na to, by upadła instytucja związana z tak poważną gałęzią przemysłu, jak piwowarstwo, instytucja jedyna, która ma już zasób doświadczenia, która może to doświadczenie zużytkować przy odradzaniu się zamarłych chwilowo zakładów przemysłowych... i ona ma ginąć, z powodu braku paru tysięcy rubli rocznie na utrzymanie odpowiedniego personelu Stacji, paru tysięcy, które przy miljonowych obrotach browarów tak drobną cząstkę stanowią?"

„Mam nadzieję, że przedstawiciele przemysłu piwowarskiego nietylko do tego nie dopuszczą, ale ożywią Stację Doświadczalną łącznie z kursami piwowarstwa dla dobra wspólnego, dadzą dowód, że rozumieją i odczuwają potrzeby całości przemysłu, choć w danej chwili może sami nie mają zamiaru ze Stacji korzystać".

Tak było w roku 1917.

Niestety nadzieje zawiodły, a na postawione tu przez prelegenta pytanie, twardą odpowiedź dało życie. Po śmierci ówczesnego kierownika Stacji ś. p. inż. Boczkowskiego, wielce zasłużonego dla piwowarstwa i niestrudzonego pracownika nad rozwojem naszego przemysłu, Stacja Doświadczalna została zlikwidowana.

Zgórą dziesięć lat dzieli nas od chwili kiedy te słowa wygłoszono na Narodowym Zjeździe Techników Polskich i znowu powstaje myśl założenia Stacji Doświadczalnej nieodzownie potrzebnej dla rozwoju naszego piwowarstwa. Zadanie mamy o tyle łatwiejsze, że stwarzając dziś tę placówkę możemy się oprzeć na większej ilości przedsiębiorstw całej Rzeczypospolitej. **Z-et**

CIEPŁOTA A PRZECHOWYWANIE DROŻDŻY.

Zazwyczaj drożdże wyjęte z kadzi są oczyszczane i następnie przechowywane w wodzie. Woda jest ochładzana bądź to zapomocą pływaków, bądź to zapomocą wężownicy, w której krąży woda. Wiadomo, że wysoka ciepłota byłaby szkodliwa dla drożdży i dlatego ją się ochładza, lecz nie bardzo się interesując ścisłą kontrolą ciepłoty.

Oddawna wiemy, że drożdże prasowane, tak jak i drożdże przechowywane w wodzie, tracą nieco na zdolności fermentacyjnej, zwiększając właściwości peptoniczne, ale nigdy nie przeprowadzono ścisłych doświadczeń i oto dlaczego Stockhausen i F. Windisch (Wochenschrift für Brauerei) przedsięwzięli zbadanie zmian, jakim podlegają drożdże w czasie przechowywania.

Do doświadczeń użyto drożdży czystych a szereg identycznych próbek przechowywano w wodzie w ciągu trzech dni w ciepłotach 1°, 4°, 7° i 18°, zmieniając wodę co czterdzieści ośm godzin.

Temi drożdżami zasiano brzeczkę 12°,3 Ball. w ilości mniej więcej pół litra gąszczu drożdżowego na hektolitr brzeczki. Ciepłota fermentacji wahała się w granicach 13° do 15°.

Brzeczkę mieszano codziennie za wyjątkiem jednej próbki, którą traktowano ściśle tak jak brzeczkę w kadziach fermentacyjnych w browarze.

W każdej z prób określono następnie ekstrakt, kwasowość i ilość komórek powstałych na jednostkę pojemności.

Otrzymano w ten sposób dane następujące. Drożdże przechowywane w ciepłocie 1° dały silniejszą fermentację aniżeli trzy pozostałe. Ósmego dnia odfermentowanie wynosiło:

Drożdże przechowywane w	1°	—	75,6%
„ „	3°	—	74,8%
„ „	7°	—	73,2%
„ „	18°	—	72,3%

przy odfermentowaniu najwyższem 77,2%.

Przy drożdżach przechowywanych w ciepłocie 18° stwierdzono znaczne opóźnienie rozpoczęcia fermentacji co wskazywałoby na to, że drożdże uległy pewnemu osłabieniu w okresie przechowywania.

Gdy chodzi o PH, stwierdzono, że we wszystkich wypadkach w ciągu pierwszej doby zauważa się bardzo mały spadek, a wyniki nieznacznie zaledwie różnią się między sobą we wszystkich czterech wypadkach.

Obliczanie komórek wskazuje na to, że drożdże przechowane w ciepłocie 1° pączkują o wiele intensywniej, aniżeli pozostałe, lecz poczynając od czwartego dnia stwierdzone różnice są znikome i bez znaczenia.

Łamanie się było bardzo dobre, gdy chodziło o drożdże przechowywane w ciepłocie 1°, pozostałe zaś dawały skłaczenie bardzo drobne.

Spostrzeżenia laboratoryjne zostały potwierdzone przez wyniki otrzymane w praktyce.

W wypadku gdy w praktyce mamy do czynienia z niewłaściwym przebiegiem fermentacji, zbyt gwałtownym lub też bardzo leniwym, należy szukać również przyczyn w tem jak były przechowywane drożdże i czy przyczyną nie jest tu zbyt długotrwałe przechowywanie drożdży lub też przechowywanie w zbyt wysokiej ciepłocie. W bardzo wielu wypadkach można zapobiec niewłaściwemu przebiegowi fermentacji zwracając poprostu baczniejszą uwagę na ciepłotę przechowywania drożdży.

Uchwały zebrania chmielarskiego.

W dn. 12 b. m. odbył się zjazd organizacji chmielarskich, który przedstawił Ministerstwu Rolnictwa następujące uchwały:

I. **W związku z p. 1-szym porządku dziennego konferencji Ministerstwa Rolnictwa (sprawa dalszego powiększania powierzchni uprawy chmielu w Polsce):**

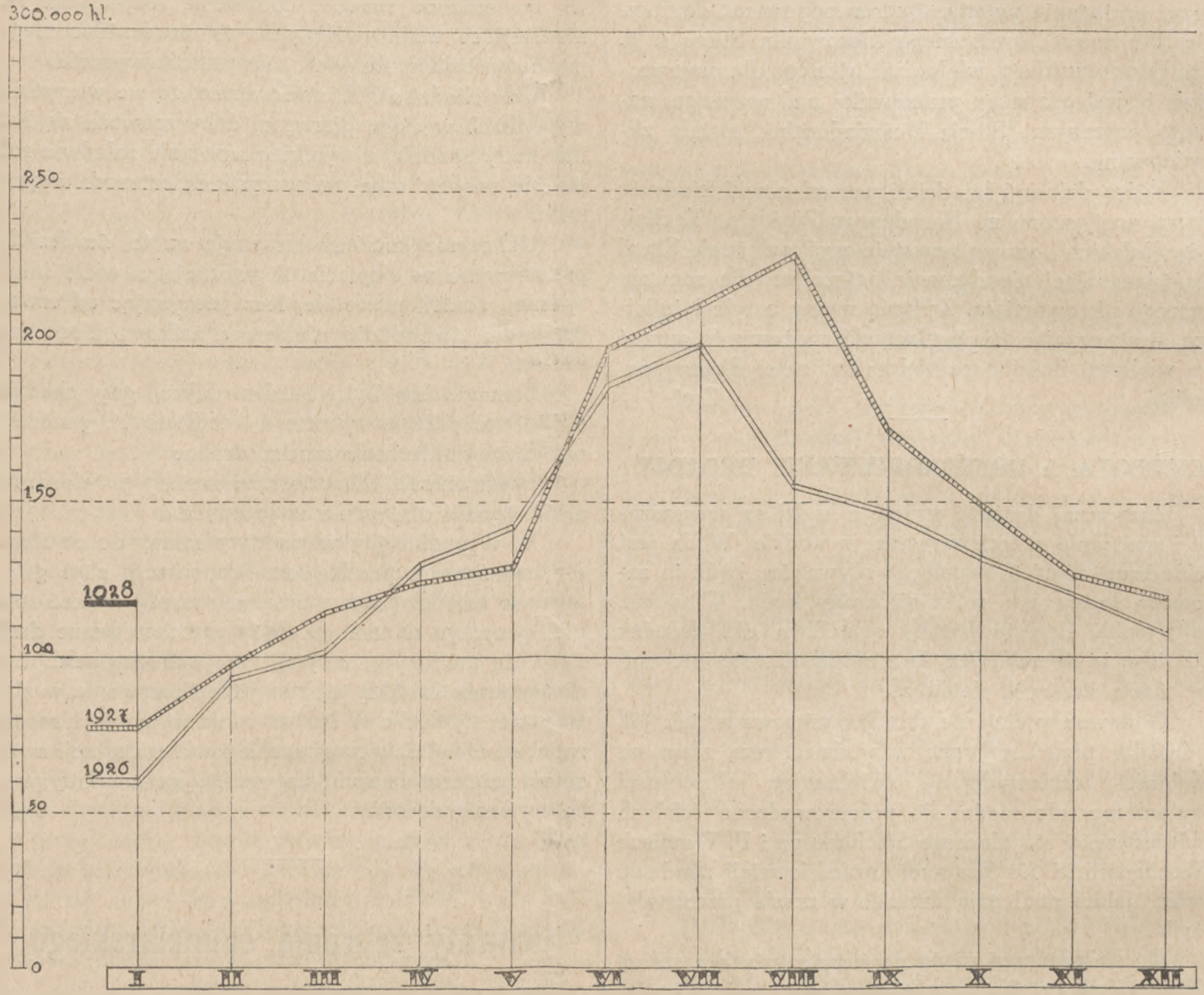
1) dążyć nie do rozszerzenia plantacji chmielarskich a do podniesienia jakości produkcji chmielarskiej w Polsce,

2) w związku z tem wysunąć wobec sfer rządowych postulaty:

a) udzielania kredytów nie na zakładanie nowopowstających plantacyj, a do budowy nowych suszarni i doprowadzenia istniejących do należytej sprawności,

b) udzielanie zarówno wszelkich kredytów, jak i subwencji rządowych na mocy zaświadczeń zawodowych organizacyj chmielarskich, a to w celu podtrzymania ich autorytetu i pobudzenia działalności w stosunku do plantatorów chmielu.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



II. **W związku z p. 2-gim porządku dziennego konferencji Ministerstwa Rolnictwa (sprawa podniesienia wydajności plantacyj i jakości chmielu):**

1) ustalić cztery podstawowe rejony chmielarskie w Polsce: Wołyń, b. Kongresówka, Małopolska i Wielkopolska, pozostawiając bliższe określenie geograficzne rejonów, nadających się do uprawy chmielu lokalnym organizacjom chmielarskim,

2) a) skoncentrować doświadczalnictwo naukowe w dziedzinie chmielarstwa (metodologja doświadczalnictwa, zwalczanie szkodników) w Instytucie Doświadczalno-Naukowym w Puławach, doświadczalnictwo zaś praktyczne (uprawa, selekcja, nawożenie) w Zakładach doświadczalnych w Zemborzycach (woj. lubelskie), Łucku, Nowym Tomyślu, Zagrobeli (woj. Tarnopolskie), oraz mającym powstać za kilka lat zakładzie doświadczalnym w Bolewicach (Wielkopolska),

b) wysunąć postulat subwencjonowania prowincjonalnych zakładów doświadczalnych przez rząd za pośrednictwem lokalnych organizacji chmielarskich,

3) sprawę dążności do ujednostajnienia odmian chmielu pozostawić wysiłkom lokalnych organizacji chmielarskich, które powinny uzyskać subwencje na tępienie dzikiego chmielu, osobników męskich i dążenie do możliwego wyplenienia zieleniaków,

4) wezwać lokalne organizacje chmielarskie do ustalenia planu rozmieszczenia suszarń i składów, dostosowanego do istotnego rozmieszczenia chmielników,

5) a)ześrodkować szkolnictwo chmielarskie w jednej szkole chmielarskiej typu średniego i dwóch szkołach chmielarskich niższych,

b) ustalić jako minimalne kwalifikacje dla instruktora chmielarskiego: patent z ukończenia średniej szkoły rolniczej, paroletnie studja chmielarskie

połączone z praktyką i odpowiednie zaświadczenie lokalnej organizacji zawodowej chmielarskiej,

6) uznać za pożądane organizowanie wykładów i kursów lotnych szczególniej w rejonach drobnych plantacyj chmielarskich (Wołyń, Wielkopolska).

III. **W związku z p. 3-cim porządku dziennego konferencji w Min. Roln. (walka ze szkodnikami i chorobami chmielu):**

1) wszcząć niezwłoczne starania o uzyskanie przez lokalne stowarzyszenie chmielarskie:

a) odpowiednich zasiłków rządowych na propagandę wiadomości o zwalczaniu chorób i szkodników ze specjalnem uwzględnieniem mącznika rzekomego chmielu (pseudo - perenospora humuli),

b) odpowiednich kredytów na przeprowadzenie walki ze szkodnikami i chorobami chmielu i hurtowy zakup aparatów i środków leczniczych za pośrednictwem ustalonej instytucji bankowej,

2) wystąpić z wnioskiem by p. Minister Rolnictwa wydał w najbliższym czasie rozporządzenie wykonawcze uprawniające zainteresowanych do żądania przymusowego tępienia dzikiego chmielu oraz męskich osobników na plantacjach chmielarskich,

3) a) wystąpić z wnioskiem, by Ministerstwo Rolnictwa wszczęło zabiegi wobec Państwowego Monopolu Tytuniowego o możliwe udostępnienie plantatorom chmielu w większych ilościach ekstraktu tytuniowego wzgl. sulfonikotyny ewentualnie przez uruchomienie odpowiedniej fabryki tych artykułów w Polsce,

b) zwrócić się do Związku Zrzeszeń Ogrodniczych o poparcie z ich strony jego wniosku.

IV. **W związku z p. 4-tym porządku dziennego konferencji Min. Roln. (strandaryzacja chmielu, kwalifikowanie plantacyj i statystyka chmielarska)** uznano:

1) standaryzację chmielu ze względu na właściwości tego artykułu za niemożliwą do przeprowadzenia,

2) ustawowe wydawanie świadectw pochodzenia wzgl. cechowanie chmielu na wzór czeski za sprawę przedwczesną, szczególniej do czasu wprowadzenia odpowiednich zarządzeń na terenie Rzeszy Niemieckiej,

3) kwalifikowanie chmielników przez lokalne stowarzyszenia chmielarskie za sprawę ze wszech miar pożądaną,

4) przeprowadzenie statystyki chmielników za rzecz podstawową i pilną.

V. **W związku z p. 5-tym porządku dziennego konferencji w Min. Roln. (sprawa uregulowania handlu chmielem):**

1) wysunąć postulat wznowienia subsydjowanych przez rząd jarmarków chmielarskich w Dubnie i Nowym Tomyślu,

2) wszcząć starania o przyznanie Wołyńskiemu Tow. Chmielarskiemu kredytów na budowę w Dubnie suszarni - siarkowni przy Banku Chmielarskim.

VI. **W związku z p. 6-tym porządku dziennego konferencji w Min. Roln. (wolne wnioski):**

1) dążyć do przeprowadzenia w nowej taryfie celnej wyższej stawki celnej na chmiel, w celu zmniejszenia importu chmielu obcego na rynek polski,

2) zwrócić się do M. S. Z. wzgl. do Państwowego Instytutu Eksportowego o wydatniejsze niż dotychczas poparcie zabiegów o zdobycie obcych rynków dla chmielu polskiego ze szczególnem uwzględnieniem państw bałtyckich,

3) uznając stworzenie jednolitego frontu chmielarskiego za rzecz konieczną i pilną, postanowiono zwrócić się do Związku Polskich Organizacyj Rolniczych o rozesłanie projektu statutu projektowanego Związku Stow. Chmielarskich, organizacjom chmielarskim do zaopinjowania oraz wezwać Związek P. O. R. do zorganizowania w ciągu paru najbliższych miesięcy konferencji przedstawicieli organizacyj chmielarskich dla ostatecznego uzgodnienia projektu statutu i powołania do życia Związku Stowarzyszeń Chmielarskich.

KALKULACJA CEN PIWA.

Wzorowo prowadzone browary, a w szczególności te, w których prowadzi się racjonalną księgowość, mogłyby dużą wyświadczyć przysługę wielu swoim kolegom, u których sprawa kalkulacji cen nieco szwankuje.

Nie będziemy dalecy od prawdy twierdząc, że conajmniej połowa piwowarów źle oblicza koszt własny piwa, a znacznie więcej niż 50% normuje ceny podług cen konkurenta. Wskutek wadliwej kalkulacji, niedokładnej, a przeważnie zbyt niskiej, walka cenami się zaostrza, a w końcu roku niejeden mały lub średni browar spostrzega, że, w pogoni za hektolitrami, przesadził, gdy chodzi o niskość cen.

Chętnie ogłaszalibyśmy obliczanie kosztów własnych, gdybyśmy mieli do tego materjały, o które u nas bardzo trudno. Wszak pisaliśmy już o tem, że mamy mało pieniędzy, ale zato bardzo dużo tajemnic handlowych w przeciwieństwie do krajów uprzymysłowionych, gdzie jest dużo pieniędzy a mało tajemnic.

Jako przykład postawić możemy Niemcy, gdzie w prasie zawodowej od czasu do czasu mamy obliczenie kosztów własnych nie na teorji, a na księgowości browarów oparte.

W jednym z dzienników piwowarskich napotkaliśmy obliczenie kosztów własnych browaru w stosunku do hektolitra piwa, które, choć dla nas nieaktualne, do wiadomości naszych czytelników podajemy w nadziei, że posłuży za wzór do zestawienia naszych obliczeń.

Koszt własny jednego hektolitra piwa wyprodukowanego w Niemczech wynosił:

	1926		1927	
słód	8,22		8,22	
chmiel	2,60		1,40	
opał	1,10		1,10	
robocizna	3,90		3,90	
	15,82		14,62	
odpadki	0,48	15,34	0,48	14,14
materjały pomocnicze i koszty ogólne	3,03		3,12	
rozwózka	1,40		1,48	
remonty	1,45		1,60	
procent od kapitału	0,80		0,80	
podatki różne	0,70		0,70	
odpisy (amortyzacja)	1,45	8,83	2,26	9,96
akcyza		7,47		7,47
podatek obrotowy		0,26		0,27
		31,90		31,84

Kalkulacja powyższa dotyczy kosztów produkcji w małych i średnich browarach.

Byłoby nader pożądane, ażeby tak małe jak i średnie nasze browary zechciały nadesłać swoje obliczenia, z których moglibyśmy wyciągnąć średnie normy dla dwuch tych typów przedsiębiorstw, co podamy do wiadomości po otrzymaniu dostatecznego materjału.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Szkoła piwowarska. Uruchomienie od początku przyszłego roku szkolnego Szkoły Piwowarskiej w Krakowie, zgodnie z uchwałą Zarządu C. Z. P. P. i S., jest ściśle uzależnione od ilości kandydatów, posiadających wymagane kwalifikacje. Świadectwa z ukończenia 6 klas szkoły powszechnej i conajmniej dwa lata praktyki w browarze są nieodzownemi warunkami przyjęcia w poczet uczniów Szkoły Piwowarskiej. Ponieważ starania o uruchomienie wykładów przeciągną się dosyć długo już dzisiaj należy zebrać odpowiednią ilość zgłoszeń, ażeby wykłady mogły się rozpocząć we właściwym terminie. Uprzejmie zatem prosimy pp. właścicieli browarów i kierowników technicznych o zgłaszanie kandydatów do C. Z. P. P. i S. Ponieważ od ilości kandydatów uzależnione jest uruchomienie kursu, prosimy o nadsyłanie tylko takich zgłoszeń, na które napewno będziemy mogli liczyć.

Plakat propagandowy. W dniu 15 b. m. C. Z. P. P. i S. rozpoczął wysyłkę plakatu propagandowego Nr. 1 „Wartość odżywcza piwa". Na dworcach kolejowych plakat będzie wywieszony w końcu tego miesiąca, t. j. natychmiast po ostemplowaniu przez Ministerstwo Kolei. Następny plakat, znajdujący się obecnie w opracowaniu, wydany zostanie w połowie sierpnia.

Cła zwaloryzowane. Poczynając od dnia 15 marca cła na produkty używane w browarach i na piwo zostały zwaloryzowane i wynoszą:

Pozycja taryfy	za 100 kg.	przed waloryzacją	po waloryzacji	Różnica
3 p. 3	Słód	7,50	9,70	2,20
23 p. 1	Ekstrakt z maltozy i słodu	30,00	58,50	28,50
26 p. 1	Chmiel	170,00	221,00	51,00
26 p. 2	Ekstrakt chmielowy i mąka chmielowa	740,00	962,00	222,00
29 p. 1	Piwo i porter w beczkach i beczułkach łącznie z ich wagą .	65,00	84,50	19,50
29 p. 2	Piwo i porter w innych opakowaniach łącznie z ich wagą .	125,00	162,50	37,50
60 p. 2 b	Korki do butelek bez dodatków z innego materjału . . .	80,00	156,00	76,00
60 p. 1 c	Szpunty i wszelkie inne wyroby korkowe osobno niewymienione	50,00	65,00	15,00
77 p. 1 a	Wyroby szklane ze szkła barwy butelkowej (zielonej, oliwkowej, burej) i t. p. naturalnych nie sztucznych zabarwień bez przyszlifowanych szyjek, korków i pokrywek oraz bez wyrównanych denek i brzegów .	15,00	19,50	4,50
122 p. 3	Smoła dla piwowarów . . .	15,00	39,00	24,00

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa. 14/III. 41 zł.
15/III. 42 — 43 zł.
16/III. 43.50 — 44 zł.
17/III. 43 — 44 zł.
19/III 44 — 45 zł.
20/III. 44 — 45 zł.

Bydgoszcz 14/III. 40 — 41.50 zł.

Katowice. 14/III. 53 — 56 zł.
15/III 53 — 56 zł.
17/III. 53 — 56 zł.
20/III. 53 — 56 zł.

Lwów. 14/III. 41.50 — 42.50 zł.

Poznań. 14/III. 40.50 — 42 zł.
15/III. 40.50 — 42 zł.

Wilno. 15/III. 46 zł.
20/III. 48 zł.

Berlin. 14/III. 221 — 280 mk. n.
15/III. 221 — 280 mk. n.
16/III. 223 — 280 mk. n.
17/III. 225 — 280 mk. n.
19/III. 225 — 280 mk. n.
20/III. 225 — 280 mk. n.

Hamburg 14/III. 12.50 flh. Dun. Ros.
16/III. 12.70 flh. Dun. Ros.
17/III. 12.70 flh. Dun. Ros.
19/III. 12.80 flh. Dun. Ros.
20/III. 12.75 flh. Dun. Ros.

14/III. 12.50 flh. La Plata
15/III. 12.45 flh. La Plata
16/III. 12.60 flh. La Plata
17/III. 12 60 flh. La Plata
19/III. 12.40 flh. La Plata
20/III. 12.75 flh La Plata

14/III. 12.— flh. Marokko
16/III. 12.15 flh. Marokko
20/III. 12.30 flh. Marokko

Chicago. 13/III. Malting 89 — 96 cts. za bushel
14/III. Malting 88 — 102 cts. za bushel
15/III. Malting 95 — 101 cts. za bushel
16/III. Malting 93 — 102 cts. za bushel
17/III. Malting 94 — 102 cts. za bushel
19/III. Malting 90 — 103 cts. za bushel

Nowy York. 13/III. Malting 106 cts. za bushel
14/III. Malting 104 cts. za bushel
15/III. Malting 106 cts. za bushel
16/III. Malting 107 cts. za bushel
17/III. Malting 107½ cts. za bushel
19/III. Malting 107 cts. za bushel

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.